

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần : Thực tập kỹ thuật sau thu hoạch (Nhà máy) (Field trip on Post-harvest Technology (Factory))

- Mã số học phần : NS390

- Số tín chỉ học phần : 3 tín chỉ

- Số tiết học phần : 90 tiết thực tế

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn : Bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm

- Khoa/Viện/Trung tâm/Bộ môn: Khoa NN & SHƯĐ

3. Kiến kiện tiên quyết: Đã học xong học phần cơ sở

- Công nghệ sau thu hoạch ngũ cốc (NS223)

- Công nghệ sau thu hoạch rau quả (NS224)

- Công nghệ sau thu hoạch thủy hải sản (NS387)

- Công nghệ sau thu hoạch súc sản (NS388)

4. Mục tiêu của học phần

4.1. Kiến thức:

4.1.1. Kiến thức các môn chuyên ngành thực tế (ngũ cốc, rau quả, thịt, trứng sữa, thủy sản, lên men,...)

4.1.2. Kiến thức về các quá trình và thiết bị ứng dụng trong bảo quản và chế biến thực phẩm.

4.1.3. Kiến thức thực tế về chuẩn bị nguyên liệu, thao tác thực hành và vận hành máy móc thiết bị qui mô công nghiệp

4.2. Kỹ năng:

4.2.1. Tính toán nguyên liệu, phụ gia và hóa chất chuẩn bị cho quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm.

4.2.2. Dựa trên các qui trình thu hoạch, sơ chế, bảo quản và chế biến đã học có thể nâng cao chất lượng sản phẩm, nghiên cứu, đề xuất qui trình chế biến sản phẩm mới.

4.2.3. Phân tích, so sánh và giải thích các biến đổi trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm

4.3. Thái độ:

4.3.1. Thấy được tầm quan trọng của thực tập thực tế Công nghệ sau thu hoạch tại nhà máy

4.3.2. Lòng ghép các vấn đề thực tế thường xảy ra trong quá trình sơ chế, bảo quản tươi nguyên liệu thủy sản tại các chợ bán lẻ để nâng cao ý thức, trách nhiệm của sinh viên

4.3.3. Nâng cao đạo đức nghề nghiệp, không sử dụng hóa chất, chất phụ gia, độc hại để bảo quản nông sản.

5. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên thực hiện hoạt động này sau khi hoàn thành các học phần lý thuyết chuyên ngành Công nghệ sau thu hoạch. Nội dung của học phần chủ yếu là thực tập ngoài Trường, học viên có thể tiếp cận các công nghệ thu hoạch và xử lý nông sản sau thu hoạch ở các cơ sở sản xuất (cho hoạt động buôn bán trong nước hoặc xuất khẩu). Trong học phần này, được sự hướng dẫn của các giảng viên, sinh viên vận dụng các kiến thức từ lý thuyết đã được học ở nhà trường và kết hợp các kiến thức thực tế được truyền đạt bởi những người làm việc trực tiếp tại cơ sở sản xuất để nâng cao kiến thức toàn diện về các hoạt động sau thu hoạch nông sản trong nước. Khi kết thúc quá trình thực tập, sinh viên tổng hợp các kiến thức thực tế, kết hợp với lý thuyết để viết báo cáo về các hoạt động đã được tham quan và học tập. Kết quả báo cáo sẽ được đánh giá bởi Hội đồng gồm các giảng viên tham gia giảng dạy và hướng dẫn thực tập

6. Cấu trúc nội dung học phần:

6.1. Lý thuyết

6.2. Thực hành

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
Chương 1.	Mở đầu	10	
1.1.	Giới thiệu tổng quát về nhà máy (vị trí, lịch sử hình thành,...)		4.1.1; 4.2.1
1.2.	Sơ đồ tổ chức nhà máy		4.3.1
1.3.	Sơ đồ bố trí tổng mặt bằng nhà máy		
1.4.	Các nguồn nguyên liệu sử dụng		
1.5.	Các sản phẩm của nhà máy		4.1.1; 4.2.1
1.6.	Khách hàng và thị trường của nhà máy		4.1.1; 4.2.1
Chương 2.	Nội dung thực tập	70	
2.1.	Khái quát về qui trình sản xuất của nhà máy		4.1.1; 4.2.1.
2.2.	Các bản vẽ cấu tạo thiết bị chính trong nhà máy		4.3.1
2.3.	Cấu tạo các thiết bị		
2.4.	Nguyên tắc hoạt động các thiết bị		
2.5.	Các thông số kỹ thuật về thiết bị		
2.6.	Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình vận hành thiết bị		4.1.1; 4.2.1.
2.7.	Ưu khuyết điểm của các thiết bị		4.3.1
2.8.	Những hư hỏng thường gặp và khắc phục		
2.9.	Các bản vẽ cấu tạo thiết bị chính trong nhà máy		
2.10.	Các hệ thống quản lý chất lượng trong nhà máy		4.1.1; 4.2.2;
2.11.	Quy trình công nghệ		4.2.3; 4.1.3
2.12.	Thuyết minh qui trình công nghệ		4.3.1; 4.3.2
2.13.	Các dạng sản phẩm chính: phân loại, đánh giá chất lượng, các tiêu chuẩn áp dụng để đánh giá		4.3.3
2.14.	Phương pháp bao gói (loại bao bì) và bảo quản các sản phẩm		4.2.2; 4.2.3;
2.15.	Các chất phụ gia và hóa học sử dụng trong xử		4.1.1; 4.2.2;

	lý và bảo quản nông sản sau thu hoạch	4.3.1; 4.3.2
2.16.	Các sản phẩm phụ	4.3.1; 4.3.2
2.17.	Biện pháp phân phối sản phẩm và tiếp cận với thị trường buôn bán	
Chương 3.	Kết luận và kiến nghị	10
3.1.	Nhận xét và kiến nghị về quá trình quản lý sản xuất, quản lý chất lượng	4.1.1; 4.2.1.
3.2.	Nhận xét và kiến nghị về chất lượng sản phẩm	4.3.1

7. Phương pháp giảng dạy:

Đặc câu hỏi, Thảo luận

8. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham gia đầy đủ chuyển thực tập.

9. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên:

9.1. Cách đánh giá

Sinh viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Mục tiêu
1	Phúc trình thực tập	Đầy đủ nội dung theo yêu cầu	30%	4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2.1; 4.2.2, 4.3.1.
2	Báo cáo thực tập	Báo cáo power point	70%	4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2.1; 4.2.2, 4.2.3, 4.3.1.

9.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

10. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu

Số đăng ký cá biệt

[1] Sách, giáo trình và bài giảng liên quan đến Công nghệ sau thu hoạch và Công nghệ thực phẩm

[2] Các tạp chí khoa học thuộc lĩnh vực chuyên ngành Công nghệ sau thu hoạch và Công nghệ thực phẩm

11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 20...

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA/GIÁM ĐỐC VIỆN/
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM

TRƯỞNG BỘ MÔN

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 20...

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG BỘ MÔN